



RECEPT ZA

JOTO S KISLIM ZELJEM

Sestavine:

- 500 g kislega zelja
- 300 g rjavega fižola
- 300 g krompirja
- 300 g prekajenega svinjskega vratu
- 100 g suhe slanine
- 30 g moke
- 1 čebula
- 2 žlici olja
- 1 žlica paradižnikove mezge
- 2 stroka česna
- 1 lovorov list
- sol
- črni poper v zrnu
- majhen šopek peteršilja

Predpriprava:

- Fižol čez noč namočimo v hladni vodi.
- Naslednji dan fižol v isti vodi pristavimo, zavremo in skuhamo do tričetrt ...

Vas je volja do priprave te sicer izredno okusne domače jedi minila že na začetku, ob besedi predpriprava? Ali

ste morda obupali šele pri besednih zvezah čez noč in naslednji dan?

Tako dobra jed, vi pa imate pri vseh tedenskih obveznostih tako malo časa, da bi si lahko za pripravo vzeli kar dva dneva. No, vsaj od 12 do 24 ur, če smo natančni. Dobra jota se pač mora kuhati dalj časa, vsaj tako pravi babičin recept.

Zakaj si ne bi privoščili jote Natureta iz linije gotovih jedi Prima? Imate slabo vest, ker si boste privoščili jed iz pločevinke? Ali vas morda skrbi, da jed iz pločevinke ni zdrava in enako dobra kot tista, ki bi jo skuhal, če bi vam čas to dopuščal?

Skrb je popolnoma odveč. Gotove jedi Natureta so namreč v veliki meri ročno pripravljene, tako kot bi bile skuhan v kuhinji. Vsebujejo izredno malo oziroma nič predpripravljenih sestavin, vse surovine pa so skrbno izbrane in izredno kakovostne, kar jedem zagotavlja naraven okus. Zaradi najsodobnejših tehnoloških postopkov priprave jedi v njih ni

prehranskih dodatkov ali konzervansov niti umetnih arom.

Pustite slabo vest ob strani in si privoščite katero od treh vrst jote Natureta: s kislim zeljem, kislo repo ali brez mesa. Izognili se boste predpripravam, prihranjen čas pa porabili za aktivnosti, za katere vam sicer primanjkuje časa. Pa še to: če ste sicer navdušeni nad kuhanjem in ljubite dober kuharski izziv ... Gotove jedi Natureta vam in vaši kuharski domišljiji še vedno puščajo dovolj manevrskega prostora za ustvarjalno dopolnjevanje jedi. Izbirate pa lahko med pestro paleto juh, enolončnic, glavnih jedi in prilog, ki jih le pogrejte in postrežete. *Pa dober tek!*

Vsebinsko z namenom vam omogoča


natureta[®]
Barviti okusi narave